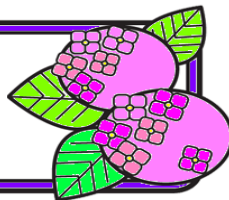




本日の給食



令和8年6月23日(火)
二十四節気 夏至
～7月6日まで



離乳食



- ☆鶏肉と枝豆の中華炒め
- ☆春雨サラダ
- ☆野菜たっぷりスープ

- 第1群 筋肉や骨を作る【魚・肉・卵・大豆製品】
- 第2群 骨と歯を作る【牛乳・乳製品・海藻・小魚】

赤のお皿

鶏肉 白ゴマ 春雨

- 第3群 皮膚・粘膜の保護【緑黄色野菜】
- 第4群 体の調子を整える【淡色野菜】

緑のお皿

枝豆 きゅうり 人参 白菜
しめじ きくらげ 玉ねぎ

- 第5群 体を動かすエネルギー源【穀類・芋類・糖分】
- 第6群 力や体温となる【油脂類・多脂肪食品】

黄のお皿

米

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる
(味噌汁・野菜スープ・中華スープ)

白のお皿

昆布 酒 薄口醤油 砂糖 塩 みりん
酢 鶏がら 貝柱のエキス 中華スープの素